

AL MERCATO

Bistrot

AL MERCATO BISTROT NASCE DALL'ESPERIENZA DI AL MERCATO STEAKS&BURGERS, STORICA INSEGNA MILANESE NOTA PER LA QUALITÀ DELLE SUE MATERIE PRIME E PER UNA PROPOSTA GASTRONOMICA CHE UNISCE ANIMA INTERNAZIONALE E RADICI LOCALI.

Oggi questo spirito prende nuova forma a Porto Cervo, nella cornice esclusiva della Promenade du Port, con un format pensato per accompagnare i diversi momenti della giornata: dal light lunch, all'aperitivo e la cena.

Il menù fonde suggestioni mediterranee e influenze d'oltreoceano, con piatti iconici del brand affiancati da nuove proposte stagionali, leggere e creative. Accanto ai grandi classici — come burger gourmet e carni selezionate dai tagli pregiati — e l'iconico street food to share, trovano spazio proposte fresche e stagionali, ideali per il ritmo estivo di Porto Cervo: raw e fish bar, insalate creative e una selezione di cocktail d'autore.

Al Mercato Bistrot è un invito a vivere un'esperienza gastronomica autentica.

American soul, Asian vibes, Italian ways

PASTA

OMAGGIO ALLA SARDEGNA: SA FREGULA CON COZZE E VONGOLE ^{1, 2, 4, 9, 12, 14}
fregola sarda con cozze, vongole, bisque di crostacei* e salsa al prezzemolo

SPAGHETTI "PASTIFICIO GRAZIANO" CON VONGOLE ALLA BRACE E BOTTARGA ^{1, 4, 12, 14}
spaghetti (Pastificio Graziano) con aglio e olio EVO, vongole alla brace, prezzemolo riccio e bottarga di muggine

WAGYU TRUFFLE CARBONARA ^{1, 3, 7}
spaghetti (Pastificio Graziano) alla carbonara di Wagyu, Pecorino Romano DOP, pepe nero e tartufo nero

MEZZI PACCHERI "PASTIFICIO GRAZIANO" AI TRE POMODORI E CALAMARI ALLA BRACE ^{1, 4, 7}
mezzi paccheri (Pastificio Graziano) con pomodori arrostiti al forno, burrata affumicata, calamari* alla brace e coulis di basilico

LINGUINE " PASTIFICIO GRAZIANO" ALL'ASTICE ^{1, 2, 4, 12}
linguine (Pastificio Graziano) all'astice* con salsa di pomodorini datterini al Brandy, pomodorini alla brace e chimicurri al finocchietto

TAGLIOLINI ALL'UOVO E TARTUFO ^{1, 3, 7}
tagliolini all'uovo con burro e tartufo nero

VEGETABLES & CO.

COMPOSIZIONE DI VERDURE ALLA BRACE ^{7, 12, 14}
pomodoro camone sardo, zucchine, carote, patate ratte, melanzane perlina, cipollotto verde e pannocchia di mais con emulsione di pomodorino giallo e acqua di mare, crème fraîche e pesto di basilico

BRUSCHETTA AL MERCATO ^{4, 7, 12}
pane tostato, pomodorini datterini, pomodoro camone sardo alla brace, pomodorini gialli, emulsione di burrata e salsa chimicurri

POMODORO ALLA BRACE E MOZZARELLA DI BUFALA DOP ⁷ ADD Tartufo 2€ al g
mozzarella di bufala DOP servita con spinacino, pomodoro camone sardo alla brace, e olio EVO (Coppini Arte Olearia)

PARMIGIANA AL MERCATO ^{1, 7}
melanzana perlina con emulsione di pomodori alla brace, mozzarella di bufala DOP, pane carasau e basilico fritto

PATATE RATTE ALLA BRACE ^{7, 12} ADD Tartufo 2€ al g
patate novelle alla brace, delicata crema di patate all'olio, crème fraîche ed erba cipollina

STEAKS

Tutte le steaks di nostra selezione Sakura Yoza sono accompagnate da patate ratte alla brace.

28	FILET MIGNON ^{9, 12} ADD Salsa Pepe Verde 5€ filetto di manzo ripassato alla brace, marinato al dry rub Al Mercato e servito con jus di manzo*	38
29	PICANHA ^{4, 9, 12} marinata al dry rub Al Mercato, servita con salsa al chimichurri e jus di manzo*	34
29	RIBEYE con marinatura Al Mercato	42
28	NEW YORK STRIP con marinatura Al Mercato	40
42	FIorentina con marinatura Al Mercato	15/hg
32	TOMAHAWK con marinatura Al Mercato	15/hg

ICONIC BURGERS

Tutti i nostri burgers sono di polpa scelta di Fassona e pure-cross Wagyu della macelleria Sergio Motta: la carne viene accuratamente macinata da noi tutti i giorni. Per sentire il gusto della carne dry aged ricercato, consigliamo la cottura media dei burgers. Per una scelta 100% vegetale, sostenibile e gustosa, tutti i nostri burgers sono disponibili anche in versione plant-based*. Tutti i nostri burgers sono serviti con Classic Fries*.

18	AL MERCATO ORIGINAL DRY AGED BURGER ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12} pane ai semi di zucca e girasole, polpa di Fassona e pure cross Wagyu, insalata iceberg, pomodoro, cipolle e cetrioli pickled, e salsa speciale Al Mercato	24
15	ADD: BACON 2€ UOVO 2€ CHEDDAR INVECCHIATO 2€ AVOCADO 3€ JALAPEÑO JAM 3€	
18	TRUFFLE TARTARE BURGER ^{1, 3, 7, 10} ADD Tartufo 2€ al g pane liscio, tartare di manzo, tartufo, caprino all'erba cipollina, e salsa mase	29
18	CHEDDAR BACON AVOCADO BURGER ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12} pane ai semi di zucca e girasole, polpa di Fassona e pure cross Wagyu, insalata iceberg, cheddar invecchiato, bacon, avocado, pomodoro, cipolle e cetrioli pickled, e salsa speciale Al Mercato	28
10	LOBSTER ROLL ^{1, 2, 3, 4, 6, 7, 9, 12} pan brioche, astice*, gamberi*, bacon, sedano, pomodoro, erba cipollina, maionese, e cetrioli pickled	34
	SURF'N TURF ^{1, 2, 3, 4, 7, 10, 12} pane liscio, hamburger a due piani con polpa di Fassona e pure cross Wagyu, gamberi* fritti, avocado, pico de gallo, e salsa cocktail	38
	FOIE GRAS BURGER ^{1, 3, 4, 6, 7, 9, 10, 12} pane liscio, polpa di Fassona e pure cross Wagyu, scaloppa di foie gras d'anatra*, jus di manzo*, cipolle pickled, e salsa speciale Al Mercato	35

PESCATO DEL GIORNO

Il pescato del giorno viene scelto secondo la migliore disponibilità di mercato.
Per esaltarne il gusto lo proponiamo in tre cotture: AL SALE | ALLA GRIGLIA | ALL'ACQUA PAZZA ^{2, 4}
I prezzi del pescato del giorno variano in base al mercato di riferimento

SIDES

TRUFFLE PARM FRIES* ^{1, 6, 7}
SPICY SRIRACHA FRIES* ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12}
CLASSIC FRIES* ^{1, 6, 7}

SALSE DI AL MERCATO

9 KETCHUP *Wilkin & Sons* ¹² **2**
8 MAIONESE *Wilkin & Sons* ^{3, 10} **2**
7 SENAPE INTEGRALE *Wilkin & Sons* ¹⁰ **2**
BBQ *Homemade* ^{1, 4, 6, 7, 10, 12} **2**
MAIONESE AL POLLO ARROSTO *Homemade* ^{1, 3, 6, 7} **2**

ON FIRE

MENU KIDS

NUGGETS DI POLLO ^{1, 6, 7}

bocconcini di pollo marinati allo yogurt e fritti in pastella accompagnati da classic fries*

CHEESE BURGER ^{1, 6, 7}

pane liscio, burger di Fassona e pure cross Wagyu e cheddar accompagnato da classic fries*

PENNE AL POMODORO ¹

COPPA DI GELATO ^{3, 7}

crema/cioccolato

BEVANDE

ACQUA NATURALE PANNA 0,50L

ACQUA FRIZZANTE SAN PELLEGRINO 0,50L

COCA COLA / COCA COLA ZERO

CAFFE MONORIGINE 1895 "LAVAZZA"

BIRRE

BROOKLYN LAGER - 0,2 L

BROOKLYN LAGER - 0,4 L

BROOKLYN EAST IPA - 0,2 L

BROOKLYN EAST IPA - 0,4 L

CARLSBERG PILSNER - 0,2 L

CARLSBERG PILSNER - 0,4 L

BROOKLYN SPECIAL EFFECTS 33CL - 0% ALC

PORETTI 4 LUPPOLI 33 CL - GLUTEN FREE

COPERTO

INFORMAZIONE AI CONSUMATORI

ai sensi del Reg. UE 1169/2011 e del D.Lgs. 231/2017

Gentili Clienti,

il personale di servizio è a disposizione per fornirVi qualsiasi informazione in merito alla natura e origine delle materie prime utilizzate ed alle modalità di preparazione dei prodotti venduti.

Vi invitiamo a consultare il Libro Ingredienti presente, al fine di prendere visione della composizione dei prodotti e delle relative sostanze che provocano allergie o intolleranze.

Durante le preparazioni realizzate nel nostro laboratorio, non si possono escludere contaminazioni accidentali; pertanto, i prodotti possono contenere tracce delle seguenti sostanze allergeniche elencate nel Reg. UE 1169/11 Allegato II:

- 1 Cereali contenenti glutine: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati
- 2 Crostacei e prodotti a base di crostacei
- 3 Uova e prodotti a base di uova
- 4 Pesce e prodotti a base di pesce
- 5 Arachidi e prodotti a base di arachidi
- 6 Soia e prodotti a base di soia
- 7 Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)
- 8 Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci di pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland e i loro prodotti
- 9 Sedano e prodotti a base di sedano
- 10 Senape e prodotti a base di senape
- 11 Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo
- 12 Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro
- 13 Lupini e prodotti a base di lupini
- 14 Molluschi e prodotti a base di molluschi

Le preparazioni contrassegnate con (*) sono realizzate con materie prime congelate o surgelate all'origine dal produttore in stabilimenti autorizzati oppure sono realizzate con materie prime fresche sottoposte ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la qualità e la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 852/04.

I prodotti della pesca venduti crudi o praticamente crudi sono sottoposti ad abbattimento rapido di temperatura per garantirne la sicurezza, come descritto nelle procedure del Piano HACCP ai sensi del Reg. CE 853/04.

STREET FOOD TO SHARE

CHICKEN YAKITORI ^{1, 3, 4, 6, 7, 11}

spiedino di pollo marinato allo yogurt e cipollotto laccato in salsa teriyaki e ripassato alla brace, semi di sesamo, servito con maionese al pollo arrosto homemade

BBQ SURF'N TURF BAO ^{1, 2, 4, 6, 7, 10, 12}

bao* alla brace farcito con maiale sfilacciato, gambero* dorato in tempura, cipolla caramellata e salsa BBQ homemade

OZAKI WAGYU GYOZA ^{1, 4, 6, 11, 14} ADD Tartufo 2€ al g

gyoza di Wagyu Ozaki* alla piastra con salsa teriyaki e semi di sesamo

FRIED FISH & VEGETABLES TEMPURA ^{1, 2, 3, 4, 6, 12}

calamari*, gamberi*, polpo* e zucchine fritti in pastella di riso, serviti con salsa tartara

KATSU SANDO ^{1, 3, 4, 7, 10, 12}

tramezzini japanese style con manzo panato* al panko, cheddar, cavolo cappuccio, salsa BBQ homemade, serviti con crème fraîche ed erba cipollina

TACOS ALLA BRACE ^{2, 7, 12}

2 tortillas di mais tostate e ripassate alla brace con crema di fagioli e chipotle, salsa cheddar e jalapeño, pico de gallo, crème fraîche e avocado. Farciti con gamberi* e lime; pollo alla brace e tomatillo

NACHOS AL MERCATO ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12}

nachos*, chili con carne*, salsa cheddar e jalapeño, crema di fagioli e chipotle, guacamole, crème fraîche e salsa speciale Al Mercato

DEGUSTAZIONE BURGERS AL MERCATO ^{1, 3, 4, 6, 7, 10, 12}

3 mini burgers: original dry aged burger, truffle tartare burger e cheese bacon avocado burger

FISH BAR

TARTARE DI TONNO OBESO (PINNA GIALLA) ^{4, 8} ADD Tartufo 2€ al g

tartare di tonno* con centrifuga di avocado e mela, nocciole piemontesi IGP, erba cipollina e olio aromatizzato allo zenzero (Coppini Arte Olearia)

TARTARE DI SALMONE SCOZZESE (LABEL ROUGE) ^{1, 2, 4, 9, 14}

tartare di salmone* scozzese con coulis di pomodori gialli, bisque di crostacei*, crumble di pane carasau e olio aromatizzato al mandarino (Coppini Arte Olearia)

TARTARE DI RICCIOLA HAMACHI ^{4, 9} ADD Caviale⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g

tartare di ricciola* Hamachi con salsa di sedano e zucchine, bottarga di tonno e olio aromatizzato al limone (Coppini Arte Olearia)

CEVICHE DI GAMBERI ²

ceviche di gamberi* con spinacino, pomodoro camone sardo, cetrioli, finocchi, avocado, cipolle rosse, prezzemolo, jalapeño e lime

SCAMPI* (PORCUPINE) ²

GAMBERI ROSSI* ²

OSTRICHE "MAMER" DI SARDEGNA ADD Caviale⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g

affinate nel Golfo di Olbia, offrono sapidità iodica perfettamente equilibrata da una dolcezza avvolgente e una texture carnosa

OSTRICHE ROSA DEL CUORE DEL DELTA DEL PO' ¹⁴ ADD Caviale⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g

carnose e saporite, un perfetto equilibrio tra sapidità marina e fresca dolcezza

PLATEAU ROYALE AL MERCATO ^{2, 4, 14}

plateau royale (8 crudité a scelta dalla nostra selezione) con degustazione di olii aromatizzati allo zenzero, al mandarino e al limone (Coppini Arte Olearia)

CAVIALE⁴ "IRAN DARYA IMPERIAL" 30g

RAW BAR

PATA NEGRA 100% BELLOTA ¹

jamón iberico 100% Bellota accompagnato da pan con tomate

BRESAOLA DI WAGYU ADD Caviale⁴ "Iran Darya Imperial" 15€ ogni 3g

bresaola di Wagyu con finger lime

TARTARE DI MANZO ALL'ANTICA MANIERA ^{4, 8, 12} ADD Tartufo 2€ al g

carne di bovino adulto battuta al coltello con insalatina di rucola, capperi, cipolle caramellate, nocciole piemontesi IGP, salsa alle acciughe e prezzemolo, e olio aromatizzato al limone (Coppini Arte Olearia)

GAZPACHO AL MERCATO ^{1, 4, 7}

gazpacho con pesche, polpo arrostito*, chips di pane carasau, emulsione di burrata e olio aromatizzato allo zenzero (Coppini Arte Olearia)

15

15

10

5

5

5

5

5

5

3,5

6

8,5

6

9

5

8

7

7

8

12

15

25

29

18

18

18

15

28

15

28

24

23

28

24

12/cad

10/cad

10/cad

8/cad

78

140

35

32

25

24